

The image features a dark red background with a pattern of white, wavy, concentric lines that resemble topographical contours. In the upper center, the word "Regions" is written in a white, stylized font. The letter "R" is large and has a small circle above it, while the rest of the word "egions" is in a lowercase, rounded script.

Regions

ПРОВЕДИТЕ ВАШЕ ОСОБЕННОЕ СОБЫТИЕ
В РЕСТОРАНЕ REGIONS

НОВЫЙ РЕСТОРАН СОВРЕМЕННОЙ КУХНИ РЕГИОНОВ РОССИИ

Ресторан Regions собрал лучшее, что есть в современной гастрономии России. Сибирь и Северо-Запад, Дальний Восток, центр и юг России: пять красочных меню-путешествий с севиче из черноморского горбыля, кашей из алтайского марала и рулетом из ладожского судака.

А еще прогрессивное российское вино, коктейли на локальных ботаникалах и Амур с Ветлугой, бегущие по столам.





ИНТЕРЬЕР REGIONS

по-северному сдержанный,
но с говорящими деталями:
по столешницам бегут великие реки,
зеркало в форме Сахалина,
а укладка дерева как у церквей
острова Киж.

МЕНЮ

Regions построено не по курсам, а по пяти регионам: центральная и южная Россия, Сибирь, Дальний Восток и Северо-Запад.

В нем владимирские щи соседствуют с севиче из черноморского горбыля, индигирка из якутского муксуна — с сердцем таежной косули с жимолостью.





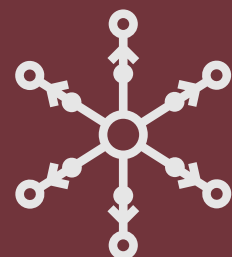
Проведите ваше семейное или корпоративное событие
в формате незабываемого гастрономического путешествия
по России.



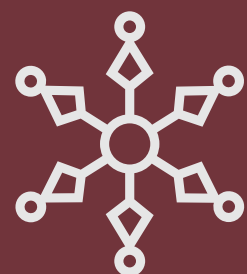
ТРИ ЗАЛА ДЛЯ КАМЕРНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ, каждый из которых посвящен разным регионам России:



Зал Дальний Восток
вместимость до 17 человек



Зал Северо-запад с chef-table
вместимость до 11 человек



Зал Центральная Россия
вместимость до 30 человек



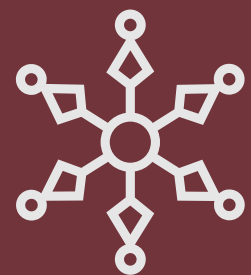
Зал Северо-запад



Зал Центральная Россия



Зал Дальний Восток



Зал Северо-запад с chef-table

вместимость до 11 человек

Справа от входа — зал про Северо-Запад, там деревянное панно из ромбов отсылает к церквям острова Кижь: их купола как раз обшиты осиновыми «листочками» внахлест, пол из карельского гранита, а края столешниц устроены как сруб, то есть могут входить друг в друга: составь их, и хватит места для большого застолья и хлебосоля широкой русской души.

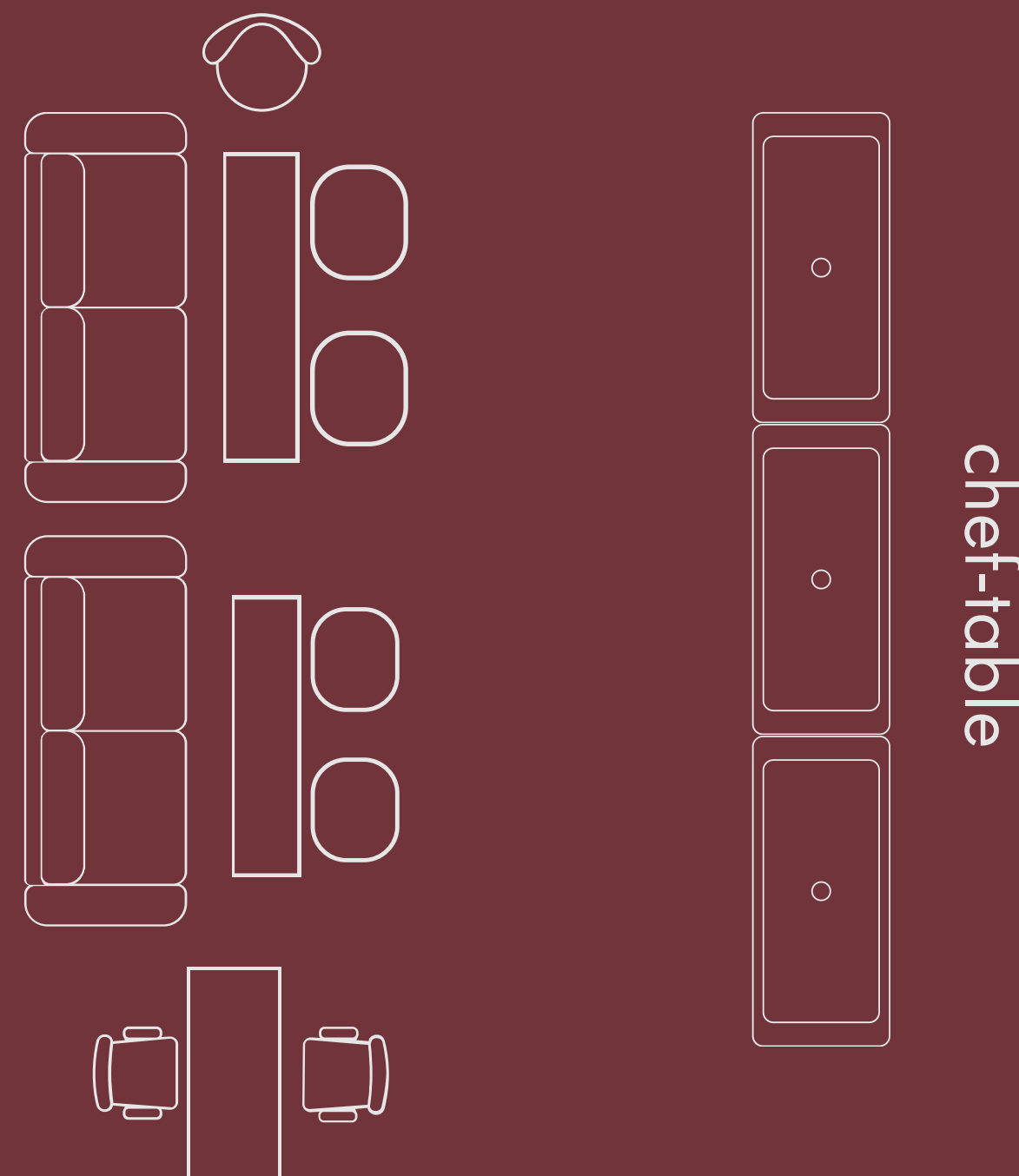


11 гостей за столом



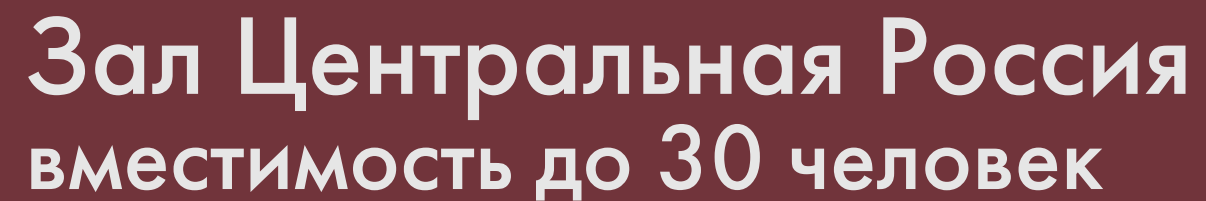
Подойдет для
камерного ужина с коктейлями или вином

Схема посадки



Зал Северо-запад





В зале Центральная России тоже заимствуют формы у фигурной «черепицы» - лемех, распространенный декоративный прием из русского деревянного зодчества. Высокие столы соединяются друг с другом для большого застолья.

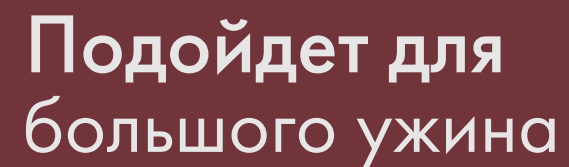
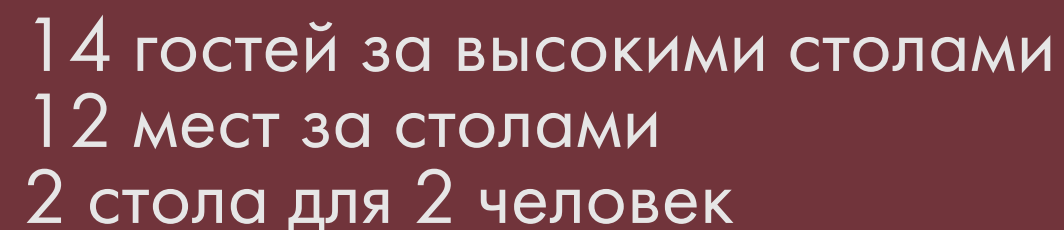
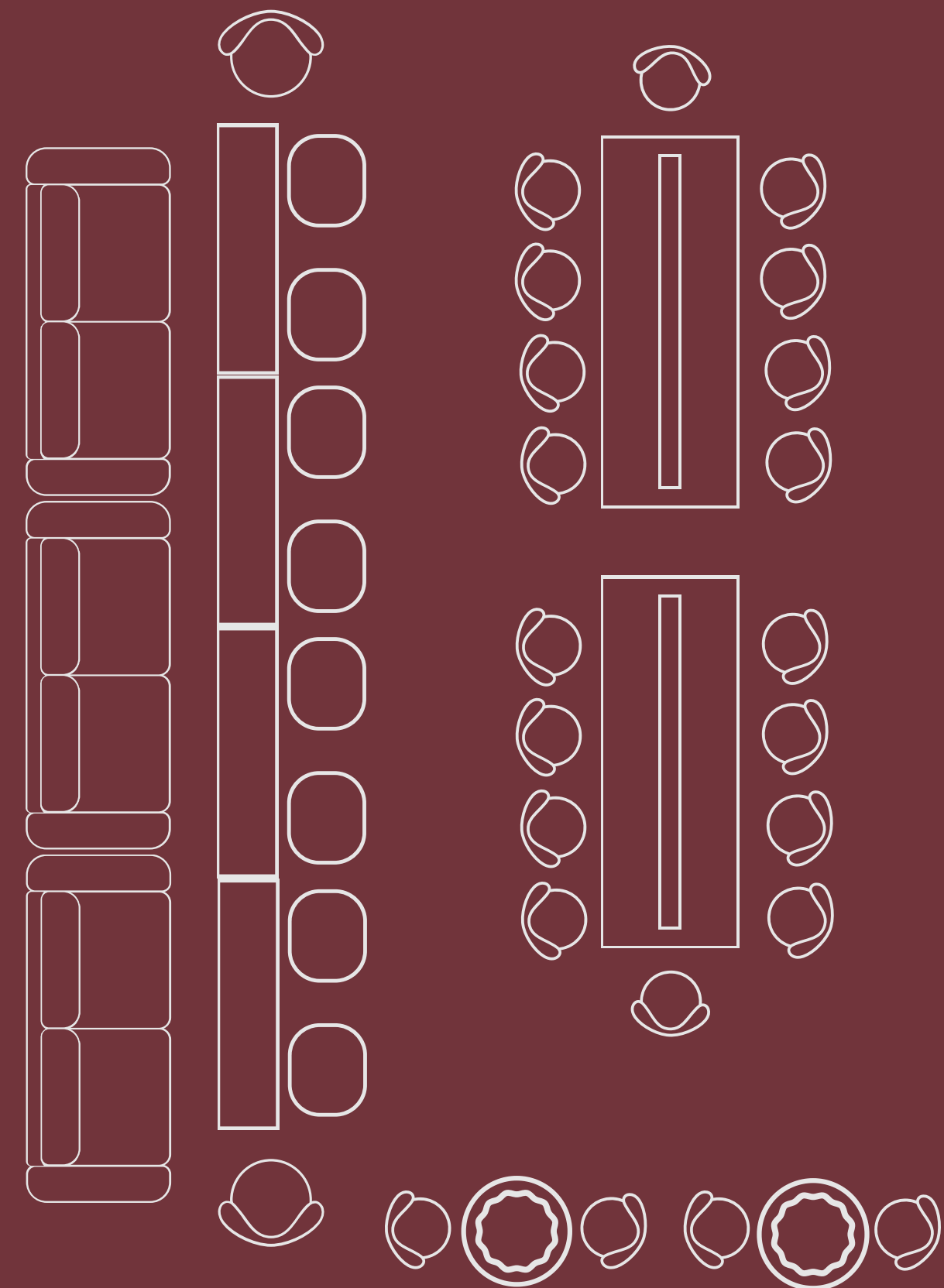


Схема посадки



Зал Центральная Россия





Зал Дальний Восток

вместимость до 17 человек

В зале Дальнего Востока эффектное асимметричное зеркало сделано по форме острова Сахалин, пол из древесины местных лесов, а реки Амур, Ветлуга и Кола серебрятся, перетекая инкрустациями по столам.

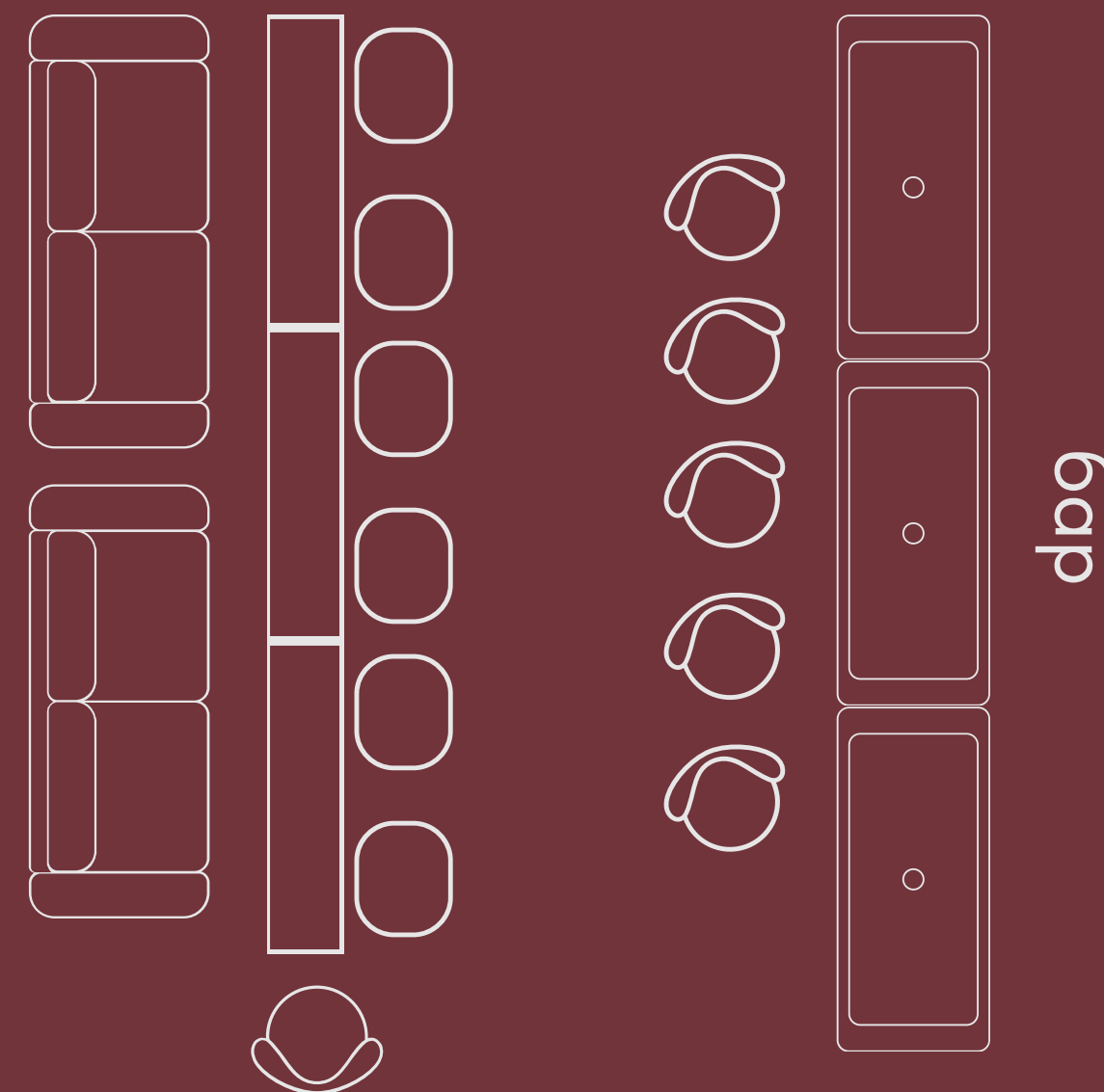


12 гостей за столов
5 мест за баром



Подойдет для
камерного ужина с коктейлями
пре-пати с коктейлями и закусками
в формате фуршета

Схема посадки





Зал Дальний Восток

ПОСМОТРИТЕ ПРИМЕР МЕНЮ ДЛЯ ПРАЗДНИЧНОГО ОБЕДА ИЛИ УЖИНА

Стоимость 5000 р. на человека

СТАРТЕРЫ

Карельская калитка

из ржаного теста с икрой палтуса и форели и печеным картофелем

Профитроль

с карельской форелью и сливочным кремом

Тартар из ладожского сига с малосольным огурцом

Тартар из говядины с трюфельным соусом и домашней бриошью

ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА

Черноморский горбыль

в соусе из кинзы и зеленого перца

Тартар из марала

с малосольным огурцом, вяленой клюквой и муссом из бородинского хлеба

Индигирка из свежемороженого муксуна

со свежим огурцом, луком шалот и красной икрой

САЛАТ

Мимоза

с копченым палтусом, печеными овощами и кремом из зеленого лука

Форель под шубой из печеных фермерских овощей

Салат с дальневосточной креветкой,

соусом из листа лайма и грецким орехом

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Сахалинский гребешок

с кремом из запеченной капусты, хурмой и фенхелем

Краб со свежим шпинатом и сливочным соусом

Утиная грудка

с тушеной красной капустой и кремом из печеной моркови с курагой

Сердце косули

с жимолостью и кремом из томленого лука

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

Ягненок

с трюфельным стейком из капусты, хумусом и соусом из томленой сливы

Медальоны из говядины

с муссом из птицы и черными лисичками

Форель с печеной тыквой в соусе буйабес

Филе палтуса

с припущенными овощами, кремом из цукини и сливочным муссом

ДЕСЕРТ

Кофейный мусс с черными лисичками и жимолостью

Ягодный тарт



Мимоза
с копченым палтусом,
печеными овощами и кремом
из зеленого лука



Форель
под шубой из печеных
фермерских овощей



Филе палтуса
с припущенными овощами,
кремом из цукини и сливочным
муссом



Индигирка из свежемороженого муксуна
со свежим огурцом, луком шалот и красной икрой

Форель с печеной тыквой
в соусе буйабесс муссом





Тартар из ладожского сига
с малосольным огурцом



Краб
со свежим шпинатом
и сливочным соусом



Салат с дальневосточной
креветкой,
соусом из листа лайма и грецким
орехом

ВИННОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ

В Regions предпочтение отдано российскому вину, из которого выбраны самые интересные бутылки. Если белое, то цветочный ркацители из бутиковой линейки “Эритаж” от “Инкермана” или многогранный медовый рислинг от Павла Швеца. В красном ищите новаторское сира нуво дуэта молодых виноделов Гордиенко и Николаева, в оранжах — прорывное верментино Oblako петербургского сомелье Дмитрия Фролова. В Regions откроют и такую современную натуралку, и бестселлеры — будь то сибирьковый “Ведерникова” или брют блан де блан от “Лефкадии”.





МЫ МОЖЕМ ОТКРЫТЬ И СЕРВИРОВАТЬ ВАШЕ ЛЮБИМОЕ ВИНО,
В ЭТОМ СЛУЧАЕ В СЧЕТ БУДЕТ ВКЛЮЧЕН ПРОБКОВЫЙ СБОР В РАЗМЕРЕ 7500 РУБ.
(ЗА КАЖДУЮ БУТЫЛКУ ВИНА 0,75)



Наш сомелье Татьяна Атаян
для праздничного меню подберет
вина, которые будут идеально
дополнять блюда.

РЕКОМЕНДАЦИИ ИЗ ВИННОЙ КАРТЫ REGIONS:

Коллекция Холостяка Пино Нуар 7 200

Золотая Балка Блан де Неж 6 200

Темелион Винтаж 5 500